**TECNOSERVICE'21 srl**
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
**www.technochef.it**
**www.technochef.eu**

Services and Technologies for professional catering since 1973

## FICHE TECHNIQUE

| | |
|---|---|
| **alimentation électrique** | Monofase |
| **Volts** | V 230/1 |
| **Puissance thermique (Kw)** | 20,1 |
| **poids net (Kg)** | 275 |
| **poids brut (Kg)** | 338 |
| **largeur (mm)** | 1860 |
| **profondeur (mm)** | 1200 |
| **hauteur (mm)** | 500 |

### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**FOUR À PIZZA À TUNNEL À GAZ AVEC COURROIE DE LARGE 500 mm, RENDEMENT 43 PIZZAS/HEURE MAX Ø 32, complet de SUPPORT DE BASE avec ROUES :**

**.**

- Construit entièrement en **acier inoxydable, complet de support de base avec roues.**
- Cuisson par convection (ventilée) dans **une chambre de 750x500x100h mm** , équipée d' **une PORTE LATÉRALE** pour **contrôler la cuisson** et **faciliter les opérations de nettoyage** .
- La gamme de fours tunnel en acier inoxydable est adaptée aux différents besoins de cuisson (pain, pizza, légumes, préparations gastronomiques).
- Température de fonctionnement 0° - 350°.
- Courroie grillagée **en acier inoxydable** à **vitesse réglable** .
- Le tapis roulant garantit une plus grande productivité et, grâce à la porte de contrôle de cuisson, il ne nécessite pas de vérifier le four pendant son utilisation.
- Panneau de commande numérique intuitif et facile à lire, vous permet de programmer **ON** et **OFF** et de contrôler toutes les fonctions de la machine.
- Possibilité de superposer jusqu'à 3 pièces.

**Facultatif**

- Support inox version basse pour 3 fours superposés

**Marquage CE**

**Fabriqué en Italie**

| CODE | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|---|---|---|
| **PFD-TUNNELC/50GAS** | Four à pizza tunnel à gaz avec tapis grillagé en acier inoxydable de 500 mm de large, cuisson ventilée, rendement 43 pizzas/heure max, complet avec support de base, Puissance Thermique Kw 20,1, V.230/1, Poids brut Kg 338, dim.mm .1860x1200x500h | **€ 6.828,11**<br>*TVA exclue*<br>**Expédition à calculer**<br><br>**Livraison** 8 à 15 jours |

**FICHE TECHNIQUE**

| CODE/PHOTO | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|---|---|---|
| **PFD-SBC/50**<br> | **TECHNOCHEF - Support de Support en Acier Inox Version Basse, Mod.SBC/50** | **€ 379,27**<br>*TVA exclue*<br>**Expédition à calculer**<br><br>**Livraison** 4 à 9 jours |

TECHNOCHEF.IT

**PANNELLO DI CONTROLLO ELETTRICO DIGITALE**
L'utilizzo del pannello di controllo è semplice e intuitivo; consente di programmare l'orario di accensione e spegnimento, la velocità del nastro e la temperatura del cielo e della platea.

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

**PRODUCTIVITY**
**PRODUTTIVITÀ**
**DIE PRODUKTIVITÄT**
**PRODUCTIVITE**
**PRODUCTIVIDAD**
**ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ**

| | Ø | C 40 | C 50 | C 65 | C 80 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Number of pizzas/hour**<br>Numero pizze/ora<br>Pizzen pro Stunde<br>Numéro des pizzas/heure<br>Número de pizzas/hora<br>Пиццы в час | 25 | 43 | 86 | 137 | 206 |
| | 32 | 26 | 43 | 103 | 120 |
| | 40 | 23 | 29 | 51 | 86 |
| | 45 | 0 | 26 | 40 | 57 |

**Pizzas quantities are calculated with a cooking time of 3:30, at 320°C of temperature and with a fresh pizza, not frozen.**

Le quantità di pizze sono calcolate con un tempo di cottura di 3:30, alla temperatura di 320°C e con una preparazione da zero, non con prodotti surgelati.

Die Produktivität pro Stunde wird mit den folgenden Parametern berechnet: Kochzeit von 3:30 Minuten, Temperatur 320°C, frischer Teig (nicht tiefgekühlt).

Les quantitées des pizzas sont calculéees avec un temps de cuisson de 3:30, à la témpérature de 320°C et avec une pizza fraîche, pas surgelée.

Las cantidades de pizzas se calculan con un tiempo de cocción de 3:30, a la temperatura de 320°C y con una pizza fresca, no congelada.

Время приготовления 3:30 минуты, температура 320°C, свежее тесто (не замороженное).

TECHNOCHEF.IT